Operating Instructions

OVEN






English,1

FH 837 C AUS
FH 837 C IX AUS

Contents



Installation

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

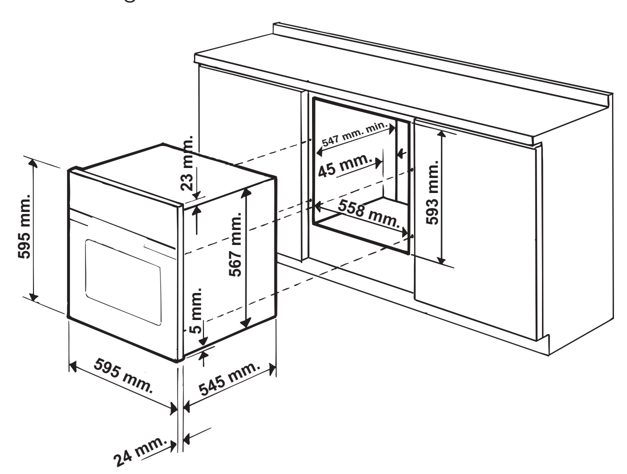
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. *see Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

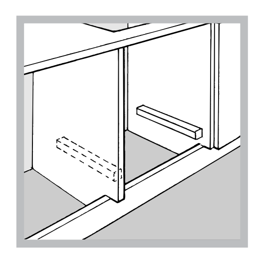
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (*see diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:

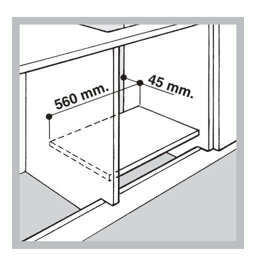


! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.
The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

Ventilation

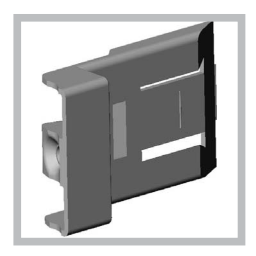
To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).



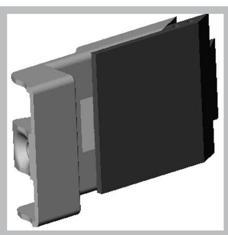


Centring and fastening

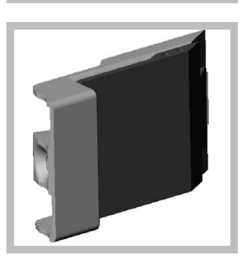
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (*see diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (*see diagram*)



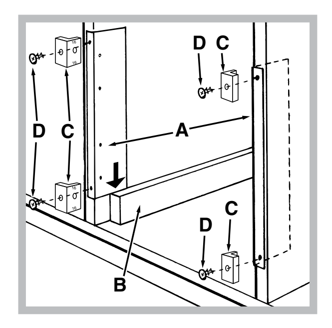
thickness of 16 mm: use the second groove (*see diagram*)

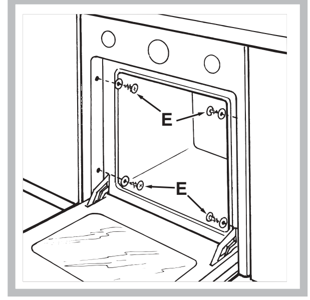
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Centring and fixing*

1. Position brackets “A” against oven support “B”.
2. Position tabs “C” against brackets “A”. If the thickness of the cabinet side panel:
   - is 16 mm thick: place the tab so that the number 16 written on it is facing you;
   - is 18 mm thick: place the tab so that the part without any text is facing you;
   - is 20 mm thick: do not fit the tab.
3. Fix the brackets and tabs onto the edge of the cabinet side panel using screws “D”.
4. Fix the oven to the cabinet using the screws and plastic washers “E”.

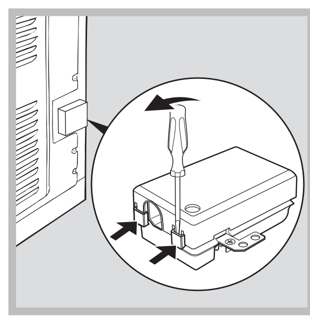


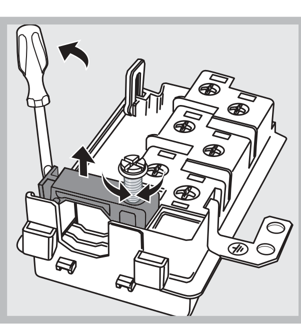


Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable





1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).
2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).
3. Remove the wire contact screws L-N-⏚, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde (⏚).

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*).
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

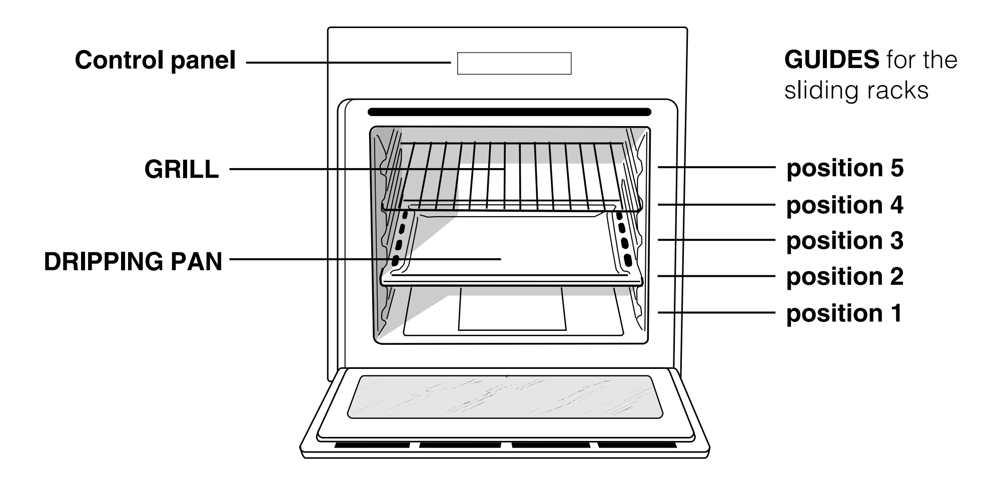
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

* Only on certain models.

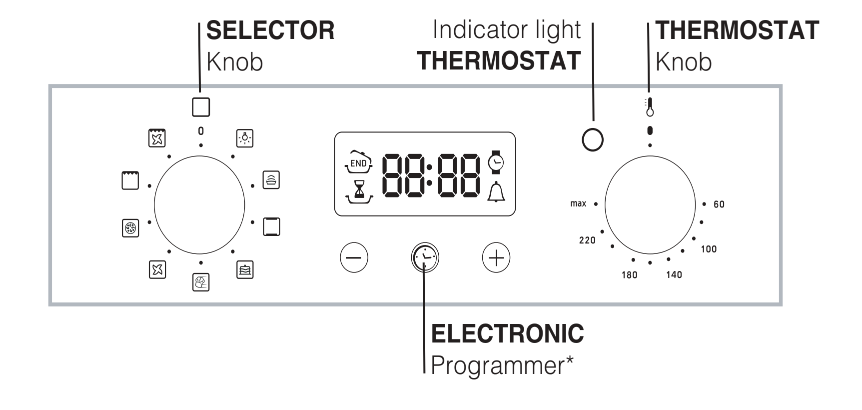
Description of the appliance

AUS

Overall view



Control panel



* Only on certain models.



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

Starting the oven

1. Select the desired cooking mode by turning the SELECTOR knob.
2. Select the desired temperature with the THERMOSTAT knob. See the Cooking advice table for cooking modes and the suggested cooking temperatures (*see Cooking Modes*).
3. When lit, the THERMOSTAT indicator light indicates that the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
- change the cooking mode by turning the SELECTOR knob.
- change the temperature by turning the THERMOSTAT knob.
- stop cooking by turning the SELECTOR knob to the “0” position.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, some models are fitted with a cooling fan that blows out air between the control panel and the oven door.
! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

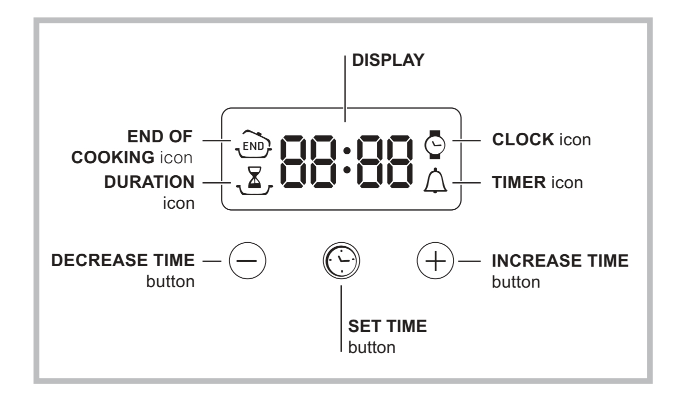
Oven light

It goes on when selecting [light symbol] with the SELECTOR knob. It stays on when a cooking mode is selected.

DATA PLATE	
Dimensions	width 43.5 cm height 32 cm depth 41,5 cm
Volume	lt. 58
Electrical connections	voltage: 220-240V ~ 50Hz maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode: / [symbol] Convection mode. Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: / [symbol] Baking.
CE [WEEE symbol]	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC of 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 2004/108/EEC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

The electronic cooking programmer

AUS



Setting the clock

! The clock may be set when the oven is switched off or when it is switched on, provided that a the end time of a cooking cycle has not been programmed previously.
After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout, the icon and the four numerical digits on the DISPLAY will begin to flash.

1. Press the button several times until the icon and the four digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to adjust the time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

Setting the timer

! This function does not interrupt cooking and does not affect the oven; it is simply used to activate the buzzer when the set amount of time has elapsed.

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the display begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.

The display will then show the time as it counts down. When this period of time has elapsed the buzzer will be activated.

Programming cooking

! A cooking mode must be selected before programming can take place.

Programming the cooking duration

1. Press the button several times until the icon and the three digits on the DISPLAY begin to flash.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the desired duration; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the value.
3. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
4. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

- For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme will stop automatically at 10:15 a.m.

Setting the end time for a cooking mode

! A cooking duration must be set before the cooking end time can be scheduled.

1. Follow steps 1 to 3 to set the duration as detailed above.
2. Next, press the button until the icon and the four digits on the DISPLAY begin to flash.
3. use the "+" and "-" buttons to adjust the cooking end time; if you press and hold either button, the display will scroll through the values more quickly, making it quicker and easier to set the desired value.
4. Wait for 10 seconds or press the button again to finalise the setting.
5. When the set time has elapsed, the text END appears on the DISPLAY, the oven will stop cooking and a buzzer sounds.

Programming has been set when the and buttons are illuminated. The DISPLAY shows the cooking end time and the cooking duration alternately.

Cancelling a programme

To cancel a programme:

- press the button until the icon corresponding to the setting you wish to cancel and the digits on the display are no longer flashing. Press the "-" button until the digits 00:00 appear on the display.
- Press and hold the "+" and "-" buttons; this will cancel all the settings selected previously, including timer settings.

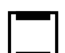
Cooking modes

! A temperature value can be set for all cooking modes between 60°C and Max, except for

- BARBECUE (recommended: set only to MAX power level);
- GRATIN (recommended: do not exceed 200°C).

 **LEAVENING** mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C irrespective of the position of the THERMOSTAT knob. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

 **TRADITIONAL OVEN** mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only: if more than one rack is used, the heat distribution will be uneven.

 **BAKING** mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

 **FAST COOKING** mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven.
Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

 **MULTI-COOKING** mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

 **PIZZA** mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

 **BARBECUE** mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

 **GRATIN** mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.
This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
Always cook in this mode with the oven door closed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
  For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.



Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Leavening	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	**Frozen food**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	Max	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	Max	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	Max	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	Max	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	Max	15-20
	Sausages	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Mackerels	1	4	-	Max	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35

Precautions and tips

AUS

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“O” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN modes: to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care



AUS

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

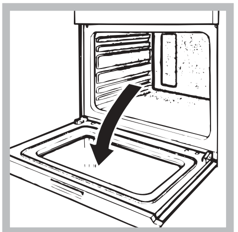
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- All accessories can be washed like everyday crockery, and are even dishwasher safe.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

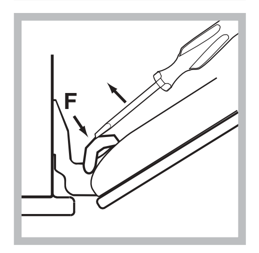
Cleaning the oven door

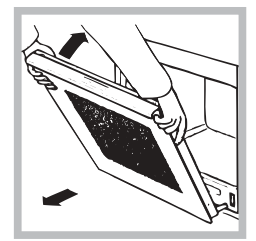
Clean the glass part of the oven door using a sponge and a non-abrasive cleaning product, then dry thoroughly with a soft cloth. Do not use rough abrasive material or sharp metal scrapers as these could scratch the surface and cause the glass to crack.

To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*).
2. Use a screwdriver to lift up and turn the small levers **F** located on the two hinges (*see diagram*).





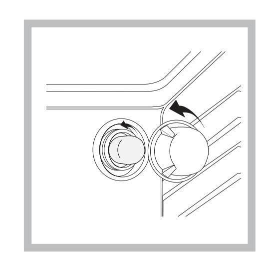
3. Grip the door on the two outer sides and close it approximately half way. Pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*).*

To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb



To replace the oven light bulb:
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: Wattage 25 W, cap E 14.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

***** Only on certain models

Assistance

AUS

Communicating:
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

ARISTON
PRIORITY SERVICE
If you are not completely satisfied with your appliance or require service call:
Australia
Phone: 1300 815 589
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

GENUINE ACCESSORIES
& SPARE PARTS
A wide range of genuine accessories are available for your appliance call:
Australia
Phone: 03 9768 0888
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

AUSTRALIA
ARISIT PTY LIMITED
40-44 Mark Anthony Drive, Dandenong South,
VIC 3175, Australia
Fax: Service & Sales (03) 9768 0838

Email: consumer.care@arisit.com

NEW ZEALAND
ARISIT PTY LIMITED
PO Box 68-140 Newton, Auckland
1145, New Zealand
Fax: (09) 302 0077

Email: sales@aristonappliances.co.nz

المساعدة

AR

الاتصال:

- طراز الجهاز (.Mod).
- الرقم التسلسلي (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

ARISTON
PRIORITY SERVICE
If you are not completely satisfied with your appliance
or require service call:
Australia
Phone: 1300 815 589
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

GENUINE ACCESSORIES
& SPARE PARTS
A wide range of genuine
accessories are available for your appliance call:
Australia
Phone: 03 9768 0888
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

AUSTRALIA
ARISIT PTY LIMITED
40-44 Mark Anthony Drive, Dandenong South,
VIC 3175, Australia
Fax: Service & Sales (03) 9768 0838

Email: consumer.care@arisit.com

NEW ZEALAND
ARISIT PTY LIMITED
PO Box 68-140 Newton, Auckland
1145, New Zealand
Fax: (09) 302 0077

Email: sales@aristonappliances.co.nz

ARISTON

AR

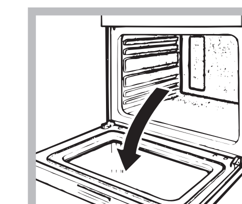
إيقاف تشغيل الجهاز
قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

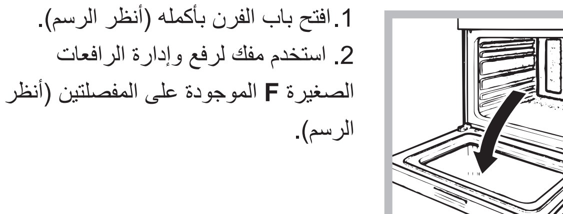
تنظيف الجهاز
- الفولاذ المقاوم للصدأ أو طلاء المينا الذي يغطي الأجزاء الخارجية والمطاط يمكن تنظيفهما باستخدام إسفنجة مبللة بالماء الفاتر والصابون غير المتفاعل. إذا كان من الصعب إزالة هذه البقع، استخدم المنتجات المخصصة فقط. بعد التنظيف، اشطفه وجففه جيدا. لا تستخدم المساحيق الكاشطة أو المواد الآكلة.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بشكل كامل بعد كل استعمال، بينما يكون ما زال دافئا. استخدم الماء الساخن ومادة تنظيف، ثم اشطفه وجففه جيدا بواسطة خرقة ناعمة. لا تستخدم المنتجات الكاشطة.
- يمكن غسل كل الأدوات الملحقة مثل الأواني العادية، وهي قابلة للغسل في ماكينة غسل الأطباق بأمان.

! لا تستخدم أبدا المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

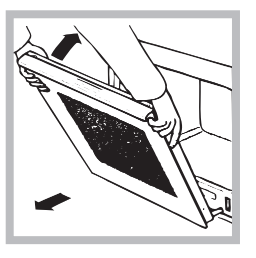
تنظيف باب الفرن
نظف زجاج باب الفرن باستخدام منتجات غير كاشطة وإسفنجة وجففه بخرقة ناعمة. لا تستخدم المواد الكاشطة الخشنة أو كاشطة معدنية حادة، فهذه يمكن أن تخدش السطح وتسبب تصدّع الزجاج.

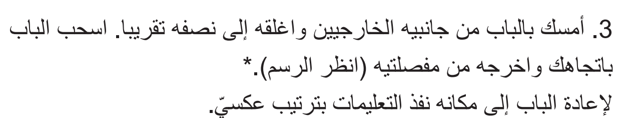
لتنظيف الفرن تنظيفا كاملا، يمكنك إزالة بابه.





1. افتح باب الفرن بأكمله (أنظر الرسم).
2. استخدم مفك لرفع وإدارة الرافعات الصغيرة **F** الموجودة على المفصلتين (أنظر الرسم).





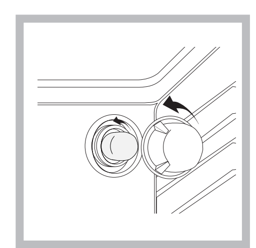
3. أمسك بالباب من جانبيه الخارجيين واغلقه إلى نصفه تقريبا. اسحب الباب باتجاهك واخرجه من مفصلتيه (انظر الرسم).*

لإعادة الباب إلى مكانه نفذ التعليمات بترتيب عكسيّ.

فحص مطاط الفرن

افحص مطاط الباب حول الفرن بشكل منتظم. إذا تلف المطاط، الرجاء اتصل بأقرب مركز خدمة ما بعد البيع (أنظر المساعدة). نوصي بعدم استخدام الفرن إلى أن يتم استبدال المطاط.

تبديل مصباح الإنارة



لتبديل مصباح إنارة الفرن:
1. أزل الغطاء الزجاجي لحامل المصباح.
2. أزل مصباح الإنارة واستبدله بمصباح مماثل: الفولطية 25 واط، الكبسولة E 14.
3. أعد الغطاء الزجاجي (انظر الرسم).

* في طرازات معينة فقط

وسائل حذر ونصائح

AR

! تم تصميم الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

الوقاية العامة

- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معدّ للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جدا إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- عند إزالة أو تغيير موضع الجهاز، استخدم دائما المسكات المزودة على جانبي الفرن.
- لا تلمس الجهاز وأنت حافي القدمين أو بيدين ورجلين مبللتين أو رطبتين.
- **يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الخطر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.**
- **عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام، تصبح عناصر التسخين وبعض أجزاء باب الفرن ساخنة جدا. تأكد من عدم ملامستها وابعد الأطفال عنها.**
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوئة ولعزل الحرارة منعا باتا.
- أمسك مقبض باب الفرن من الوسط دائما: الأطراف يمكن أن تكون ساخنة.
- استخدم قفازات الفرن دائما عند إدخال إناء الطهي إلى الفرن أو عند إخراجه منه.
- لا تستخدم رقائق الألومنيوم لتغطية أرضية الفرن.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الفرن: إذا تم تشغيل الجهاز عن غير قصد، فمن الممكن أن يسبب الحريق.
- تأكد دائما من أن المفاتيح موجودة بوضع "●"/"O" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائما القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل الجهاز عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- لا تضع أغراضا ثقيلة على باب الفرن وهو مفتوح.
- لا تدع الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يجب عدم تشغيل الجهاز من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعورية أو العقلية المحدودة، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.

التخلص

- تقيّد بالمعايير البيئية المحلية عند التخلص من مواد التعبئة بهدف إعادة تدويرها. تقيد بالقوانين القائمة عند التخلص من الجهاز القديم.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EC/2002/96 المتعلقة بالأجهزة الكهربائية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الكهربائية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.

يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزءة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

احترام البيئة والحفاظ عليها

- عند استخدام الجهاز بين الساعات المتأخرة ما بعد الظهر وبين ساعات الصباح الباكر، فبإمكانك أن تساعد على تقليل العبء الملقى على شركات الكهرباء.
- ابق باب الفرن مغلقا دائما عند استخدام أنماط الباربكيو و والجبن: للحصول على أفضل النتائج ولتوفير الطاقة (ما يقارب 10%).
- افحص مطاط الباب بشكل منتظم وامسحه ونظفه لضمان خلوه من البقايا بحيث يحكم التصاقه بالباب كما ينبغي، هذا سيمنع تسرب الحرارة.



جدول نصائح الطهي

أنماط الطهي	الأطعمة	الوزن (كغم)	وضع الحامل	وقت الإحماء المسبق (دقيقة)	درجة الحرارة الموصى بها	وقت الطهي (دقائق)
التخمير	عمليات تخير العجين تتم بواسطة خميرة أو مسحوق خبز (خبز محلى، خبز، كعكات السكر، كروسون، وما شابه)					
فرن تقليدي	بط	1	3	15	200	65-75
	لحم العجل أو البقر المشوي	1	3	15	200	70-75
	لحم الخنزير المشوي	1	3	15	200	70-80
	البسكوت (معجنات ذو قشرة دقيقة)	-	3	15	180	15-20
	التورتة	1	3	15	180	30-35
النمط -	التورتة	0.5	3	15	180	20-30
	كعكات الفواكه	1	2 أو 3	15	180	40-45
	كعكة خوخ	0.7	3	15	180	40-50
	كعكة إسفنجية	0.5	3	15	160	25-30
	الفطائر المحشوة (على صينيتين)	1.2	2 و 4	15	200	30-35
	كعكات صغيرة (على صينيتين)	0.6	2 و 4	15	190	20-25
	فطائر الجبنة (على صينيتين)	0.4	2 و 4	15	210	15-20
	فطائر الكريما (على 3 صواني)	0.7	1 و 5/3	15	180	20-25
	بسكوت (على 3 صواني)	0.7	1 و 5/3	15	180	20-25
	المنيرج (على 3 صواني)	0.5	1 و 5/3	15	90	180
طهي سريع	**أطعمة مجمدة**					
	بيتزا	0.3	2	-	250	12
	فطائر الكوسا والقريدس	0.4	2	-	200	20
	فطائر السبانخ القروية	0.5	2	-	220	30-35
	مخبوزات محشوة	0.3	2	-	200	25
	لازانيا	0.5	2	-	200	35
	لفائف ذهبية	0.4	2	-	180	25-30
	فتات دجاج	0.4	2	-	220	15-20
	أطعمة قبل الطهي					
	أجنحة دجاج ذهبية	0.4	2	-	200	20-25
	أطعمة طازجة					
	البسكوت (معجنات ذو قشرة دقيقة)	0.3	2	-	200	15-18
	كعكة خوخ	0.6	2	-	180	45
	فطائر الجبن	0.2	2	-	210	10-12
الطهي المتعددد	بيتزا (على صينيتين)	1	2 و 4	15	230	15-20
	لازانيا	1	3	10	180	30-35
	لحم الخروف	1	2	10	180	40-45
	لحم الدجاج المشوي + بطاطا	1+1	2 و 4	15	200	60-70
	سمك المكاريل	1	2	10	180	30-35
	كعكة خوخ	1	2	10	170	40-50
	فطائر الكريما (على 2 صواني)	0.5	2 و 4	10	190	20-25
	بسكوت (على 2 صواني)	0.5	2 و 4	10	180	10-15
	كعكة إسفنجية (على صينية واحدة)	0.5	2	10	170	15-20
	كعكة إسفنجية (على صينيتين)	1	2 و 4	10	170	20-25
	الفطائر اللذيذة	1.5	3	15	200	25-30
نمط PIZZA	بيتزا	0.5	3	15	220	15-20
	لحم العجل أو البقر المشوي	1	2	10	220	25-30
	لحم الدجاج	1	2 أو 3	10	180	60-70
Barbecue	سمك موسى والصبيدج	0.7	4	-	الحد الأقصى	10-12
	كباب السبيدج والقريدس	0.6	4	-	الحد الأقصى	8-10
	سمك السبيدج	0.6	4	-	الحد الأقصى	10-15
	فيليه سمك القد	0.8	4	-	الحد الأقصى	10-15
	خضروات مشوية	0.4	3 أو 4	-	الحد الأقصى	15-20
	شرائح العجل	0.8	4	-	الحد الأقصى	15-20
	نقانق	0.6	4	-	الحد الأقصى	15-20
	هامبرغر	0.6	4	-	الحد الأقصى	10-12
	سمك المكاريل	1	4	-	الحد الأقصى	15-20
	ساندويشات محمصة (أو خبز محمص)	4 و 6	4	-	الحد الأقصى	3-5
	مع مشواة (إن وجدت)					
	عجل على السيخ	1.0	-	-	الحد الأقصى	80-90
	دجاج على السيخ	1.5	-	-	الحد الأقصى	70-80
	خروف على السيخ	1.0	-	-	الحد الأقصى	70-80
الجبن المبروش	لحم الدجاج المحمر	1.5	2	10	200	55-60
	سمك السبيدج	1.5	2	10	200	30-35
	مع مشواة (إن وجدت)					
	عجل على السيخ	1.5	-	10	200	70-80
	خروف على السيخ	1.5	-	10	200	70-80
	دجاج على السيخ	1.5	-	10	200	70-75
	شواء (متوسط)	-	2	10	200	70-75

نصائح طهي عملية

! لا تضع الصينيات بالوضعين 1 و 5 خلال الطهي بمساعدة المروحة. الحرارة المباشرة المبالغ بها يمكن أن تحرق الأطعمة الحساسة للحرارة المرتفعة.

! في نمطي الطهي BARBECUE و GRATIN وخاصة عند استخدام سيخ المشواة، ضع صينية التنقيط في الوضع 1 لجمع فضلات الطهي (الدهون و/ أو الشحوم).

الطهي المتعددد

- استخدم الأوضاع 2 و 4، بوضع الطعام الذي يحتاج إلى المزيد من التسخين على 2.
- ضع صينية التنقيط في الأسفل والصينية في الجهة العليا.

BARBECUE

- أدخل الحامل بالوضع 3 أو 4. ضع الطعام في مركز الحامل.
- نحن نوصي بضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأقصى. تتم معايرة عنصر التسخين العلوي بواسطة ثرموستات ومن الممكن ألا يتم تشغيله بشكل متواصل.

نمط PIZZA

- استخدم صينية بيتزا من الألومنيوم الخفيف. ضعها على الحامل المزود. للحصول على قشرة هشة، لا تستخدم صينية التنقيط (تمنع القشرة من التكوّن بسبب إطالة وقت الطهي).
- إذا كانت البيتزا تحتوي على الكثير من الإضافات العلوية، نحن نوصي بإضافة جبنة الموزاريلا في وسط وجه البيتزا خلال عملية الطهي.

ARISTON

AR

أنماط الطهي

! يمكن ضبط مستوى درجة الحرارة لكل أساليب الطهي ما بين 60 درجة مئوية وحتى الحد الأقصى، فيما عدا أساليب الطهي التالية

- BARBECUE (يُستحسن: ضبط الحد الأقصى من مستوى الطاقة فقط)؛
- الجبن المبشور (يُستحسن: ألا يتعدى 200 درجة مئوية).

GRILL نمط

يصل الفرن إلى درجة حرارة 40°C ويحافظ عليها بغض النظر عن وضع مفتاح الثرموستات. هذا النمط أمثل لتخمير العجين بواسطة الخميرة.

فرن تقليدي نمط

سيتم تشغيل كل من عناصر التسخين العليا والسفلى. بنمط الطهي التقليدي هذا، من الأفضل استخدام صينية طهي واحدة فقط: إذا تم استخدام أكثر من صينية واحدة، فسيكون توزيع الحرارة غير موحد.

الخبز نمط

عنصر التسخين الخلفي والمروحة يبدأن بالعمل، ليضمنا توزيع الحارة بشكل دقيق وموحد داخل الفرن. هذا النمط أمثل للخبز وطهي الأطعمة الحساسة للحرارة مثل الكعكات التي تحتاج إلى الانتفاخ ولتحضير كعكات فواكه معينة على ثلاثة رفوف في نفس الوقت.

الطهي السريع نمط

عناصر التسخين والمروحة يبدأن بالعمل، ليضمنا توزيع الحارة بشكل دقيق وموحد داخل الفرن.
الإحماء المسبق غير ضروري لنمط الطهي هذا. هذه النمط موصى به بشكل خاص لطهي الأطمة ما قبل خبزها بسرعة (المجمدة أو ما قبل المطهية). يتم التوصل إلى أفضل النتائج إذا استخدمت صينية طهي واحدة فقط.

الطهي المتعدد نمط

سيتم تشغيل كل عناصر التسخين (العلوي، السفلي والدائري) وستبدأ المروحة بالعمل أيضا. بما أن الحرارة ستكون ثابتة في الفرن كله، سيطبخ الهواء الطعام وسيحمّره بشكل موحّد. من الممكن استخدام صينيتين على الأكثر في نفس الوقت.



PIZZA نمط

سيتم تشغيل عناصر التسخين (السفلي والدائري) والمروحة. هذا الدمج يسخن الفرن بسرعة بواسطة إنتاج كمية كبيرة من الحرارة، وخاصة من قبل عنصر التسخين السفلي. إذا استخدمت أكثر من صينية واحدة في نفس الوقت، قم بتبديل مواضع الأطباق في منتصف عملية الطهي.

BARBECUE نمط

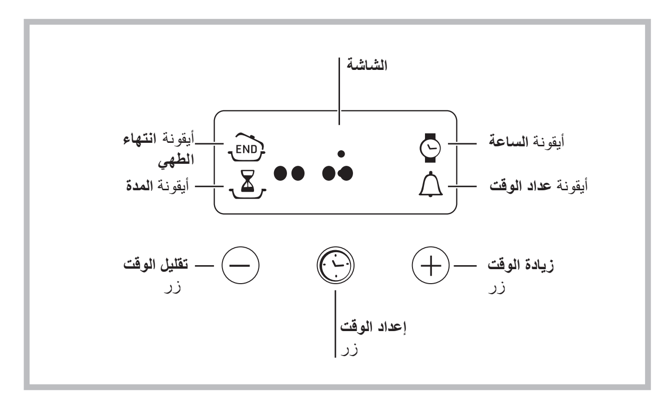
سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي وسيخ المشواة (إن وجدت). يوصى بدرجة حرارة الشواء المرتفعة والمباشرة للأطعمة التي يحتاج وجهها إلى درجة حرارة عالية. قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

GRATIN نمط

سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي و وكذلك المشواة (إن وجدت). هذا الدمج بين المزايا يزيد من فعالية الإشعاع الحراري أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع تدوير الهواء داخل الفرن.
هذا يساعد على تحاشي حرق وجه الطعام ويتيح للحرارة اختراق الطعام بشكل صحيح. قم بالطهي بهذا النمط دائما بينما يكون باب الفرن مغلقا.

مبرمج الطهي الإلكتروني

AR



ضبط الساعة

! يمكن ضبط الساعة بينما لا يكون الفرن مشغلا أو عندما يكون مشغلا، شريطة أنه لم تتم برمجة وقت انتهاء دورة طهي مسبقا.

بعد أن يكون قد تم توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية، أو بعد انقطاع التيار، فإن الأيقونة المؤلفة من أربعة منازل رقمية على الشاشة ستبدأ بالوميض.

1. اضغط الزر حتى يبدأ الرمز والأرقام الأربعة على الشاشة بالوميض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت؛ إذا ضغطا ضغطا متواصلا على واحد منهما، فستبدأ الشاشة بالتمرير عبر القيم بسرعة أكبر، لتجعل ضبط القيمة المرغوب بها أسرع.
3. انتظر لمدة 10 ثوان أو اضغط على الزر مرة أخرى لإنهاء الإعداد.

ضبط ساعة التوقيت

! لا تعترض هذه الوظيفة الطهي ولا تؤثر على الفرن؛ إنها تستخدم ببساطة لتنشيط الجرس عند انتهاء مدة الوقت المحددة.

1. اضغط الزر حتى يبدأ الرمز والأرقام الثلاثة على الشاشة بالوميض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط الوقت المرغوب به؛ إذا ضغطا ضغطا متواصلا على واحد منهما، فستبدأ الشاشة بالتمرير عبر القيم بسرعة أكبر، لتجعل ضبط القيمة أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 10 ثوان أو اضغط على الزر مرة أخرى لإنهاء الإعداد. عندها ستعرض الشاشة الوقت بعد تنازلي. عند انتهاء هذه المدة، سيقوم جرس التنبيه بإسماع صوت.

برمجة الطهي

! يجب اختيار نمط طهي قبل إنجاز البرمجة.

برمجة مدة الطهي

1. اضغط الزر عدة مرات حتى يومض الرمز والأرقام الثلاثة على شاشة العرض.
2. استخدم الأزرار "+" و "-" لضبط المدة المرغوب به؛ إذا ضغطا ضغطا متواصلا على واحد منهما، فستبدأ الشاشة بالتمرير عبر القيم بسرعة أكبر، لتجعل ضبط القيمة أسرع وأسهل.
3. انتظر لمدة 10 ثوان أو اضغط على الزر مرة أخرى لإنهاء الإعداد.
4. بعد انتهاء الوقت المحدد، وظهور النص END على الشاشة، سيُسمع الفرن صوت جرس وسيتوقف الفرن عن العمل.

- على سبيل المثال: الآن الساعة 9:00 صباحا، وتمت برمجة ساعة واحدة و 15 دقيقة. سيتوقف البرنامج أوتوماتيكيا الساعة 10:15 صباحا.

إعداد وقت الانتهاء لنمط الطهي

! يجب إعداد مدة الطهي قبل تحديد وقت انتهاء الطهي.

1. اتبع الخطوات من 1 إلى 3 لضبط المدة كما هو مفصل أعلاه.
2. من ثم اضغط الزر حتى يبدأ الرمز والأرقام الأربعة على الشاشة بالوميض.
3. استخدم الأزرار "+" و "-" وقت انتهاء الطهي؛ إذا ضغطا ضغطا متواصلا على واحد منهما، فستبدأ الشاشة بالتمرير عبر القيم بسرعة أكبر، لتجعل ضبط القيمة المرغوب بها أسرع.
4. انتظر لمدة 10 ثوان أو اضغط على الزر مرة أخرى لإنهاء الإعداد.
5. بعد انتهاء الوقت المحدد، وظهور النص END على الشاشة، سيُسمع الفرن صوت جرس وسيتوقف الفرن عن العمل.

تم إعداد البرمجة عندما يكون الزران و مضاءان. ستبين شاشة عرض الوقت وقت النهاية ومدة الطهي بالتناوب.

إلغاء برنامج

لإلغاء برنامج:

- اضغط الزر حتى يتوقف الرمز الملائم للإعداد الذي ترغب بإلغائه والأرقام الشاشة عن الوميض. اضغط زر "-" حتى تظهر الأرقام 00:00 على الشاشة.
- اضغط ضغطا متواصلا على الزرين "+" و "-"؛ هذا سيلغي كل الإعدادات المختارة مسبقا، بما فيها إعدادات عداد الوقت.



AR

! عند استخدامك لجهازك لأول مرة، قم بإحماء الفرن الفارغ بينما يكون بابه مغلقا، بدرجة الحرارة القصوى ولنصف ساعة على الأقل. تأكد من أن الغرفة مهوئة جيدا قبل إطفاء الفرن وفتح باب الفرن. يمكن للجهاز أن يطلق رائحة كريهة قليلا بسبب المواد الواقية المستخدمة خلال عملية التصنيع بسبب الحرق.

تشغيل الفرن

1. اختر أسلوب الطهي المرغوب فيه بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
2. اختر ضبط درجة الحرارة المرغوب بها بواسطة مفتاح الاختيار. انظر جدول نصائح الطهي حول أساليب الطهي ودرجة الحرارة المقترحة للطهي (انظر أساليب الطهي).
3. عندما يكون مؤشر الترموستات مضاء، فهذا يشير إلى أن الفرن يقوم بالتسخين إلى درجة الحرارة المحددة.
4. يمكنك القيام بما يلي أثناء الطهي:
   - تغيير أسلوب الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار.
   - تغيير درجة الحرارة بواسطة إدارة مفتاح الثرموستات.
   - وقف الطهي بواسطة إدارة مفتاح الاختيار إلى الوضع "0".

! لا تضع أبدا أغراضا في الجهة السفلية من الفرن؛ وذلك لتحاشي إتلاف طلاء المينا.

! ضع إناء طهي دائما على الحامل(ات) المزود/ة.

تهوئة التبريد

بهدف خفض درجة حرارة الفرن الخارجية هناك بعض الطرازات المزودة مروحة تبريد لتوليد تيار من الهواء يجري بين لوحة التحكم في الفرن وباب الفرن.

! عند اكتمال الطهي، ستواصل مروحة التبريد عملها حتى يبرد الفرن بما فيه الكفاية.

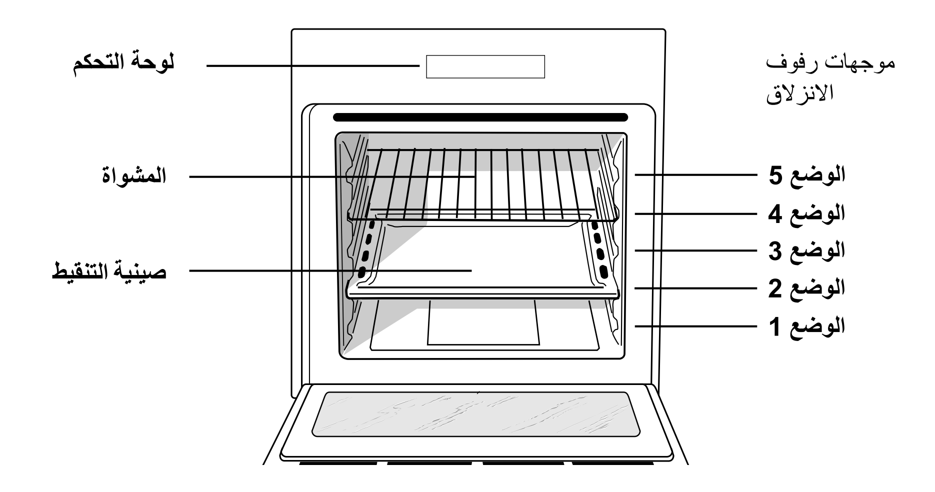
إضاءة الفرن

إنها تعمل عند اختيار بواسطة مفتاح الاختيار. إنها تبقى مشغلة بيما يتم اختيار أسلوب الطهي.

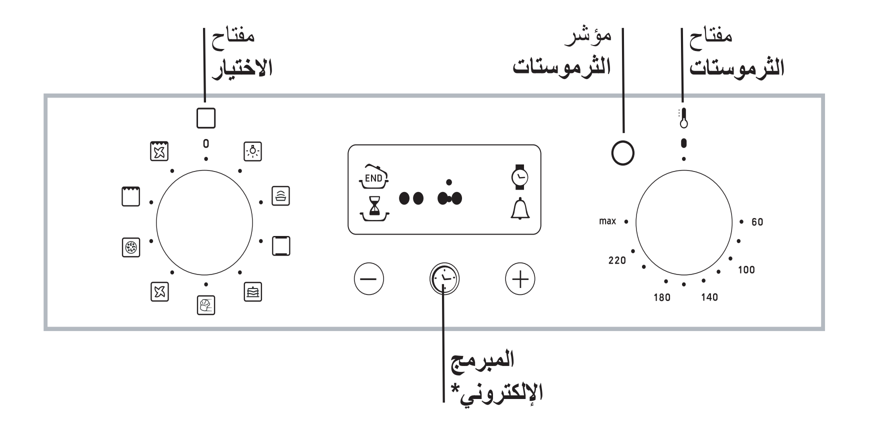
لوحة البيانات	
الأبعاد	العرض 43.5 سم الارتفاع 32 سم العمق 41.5 سم
السعة	58 لتر
التوصيلات الكهربائية	الفولطية:220-240V ~ 50Hz الطاقة القصوى المستهلكة 2800W
لوحة الطاقة	توجيهات 2002/40/EC على لوحة بيانات الأفران الكهربائية. مواصفات EN 50304 استهلاك الطاقة المصرّح به لمستوى الحمل الحراري الطبيعي -أسلوب التسخين: / أسلوب النقل الحراري. استهلاك الطاقة المصرّح به لمستوى الحمل الحراري الاضطراري-أسلوب التسخين: / خبز.
CE	يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية: - 2006/95/EEC من تاريخ 12/12/06 (الفولطية المنخفضة) والتعديلات اللاحقة؛ - 2004/108/EEC من تاريخ 15/12/04 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة؛ - 93/68/EEC من تاريخ22/07/93 والتعديلات اللاحقة. - 2002/96/EC والتعديلات الملحقة.

وصف الجهاز

نظرة عامة



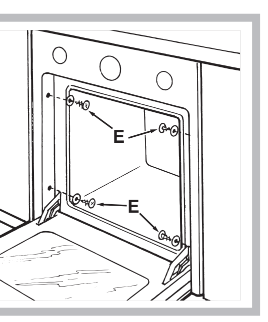
لوحة التحكم

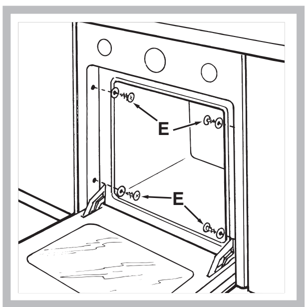


* في طرازات معينة فقط

المركزة والتثبيت*

1. ضع الخطافات **"A"** مقابل داعم الفرن **"B"**.
2. ضع الألسنة **"C"** مقابل الخطافات **"A"**. خاصة إذا كانت المقصورة:
   - بسمك 16 ملم: قم بتعليق اللسان بحيث يكون الرقم 16 مكتوبا باتجاهك؛
   - بسمك 19 ملم: قم بتعليق اللسان بحيث تكون الجهة التي لا تحتوي على أي نص باتجاهك؛
   - بسمك 20 ملم: لا تقم بتثبيت اللسان.
3. قم بتثبيت الخطافات والألسنة على اللوحة الجانبية من الفرن باستخدام البراغي **"D"**.
4. قم بتثبيت الفرن بالمقصورة بواسطة البراغي والحلقات البلاستيكية **"E"**.

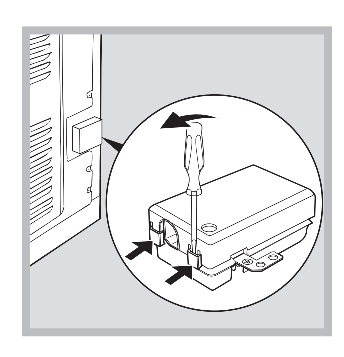




التوصيلات الكهربائية

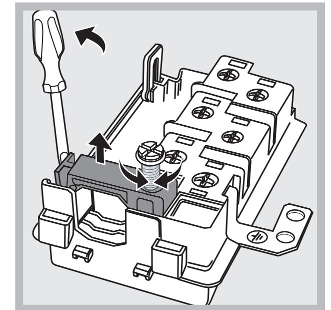
! الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (انظر أدناه).

ملاءمة كبل تزويد الطاقة



1. افتح اللوحة النهائية بواسطة إدخال مفك في الألسنة الجانبية الموجودة على الغطاء. استخدم المفك كرافعة بضغطه إلى الأسفل لفتح الغطاء (انظر الرسم).

2. حرر برغي كبشة الكبل وأزله، باستخدام مفك براغي كرافعة (أنظر الرسم).



3. حرر براغي نقاط التماس في السلك N-L- ⏚ ثم ثبت الأسلاك تحت رؤوس البراغي، مع التقيد بكود اللون: الأزرق (N)، البني (L) والأصفر-الأخضر (⏚).

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركّب شمعة إشعال قياسية تتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات (أنظر في الجانب).
يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية، بما يتوافق مع الجهد المشار إليه ومع المعايير الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي بواسطة قاطع الدورة). على كبل التزويد ألا يلامس الأسطح ذات درجة الحرارة التي تتعدى 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق تماما مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات. (أنظر أدناه).
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات (انظر أدناه).
- المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فنّي مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

* في طرازات معينة فقط

التركيب

! قبل وضع جهازك الجديد في المكان الذي سيعمل فيه، الرجاء إقرأ تعليمات التشغيل هذه بعناية. إنها تحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

تحديد الموضع

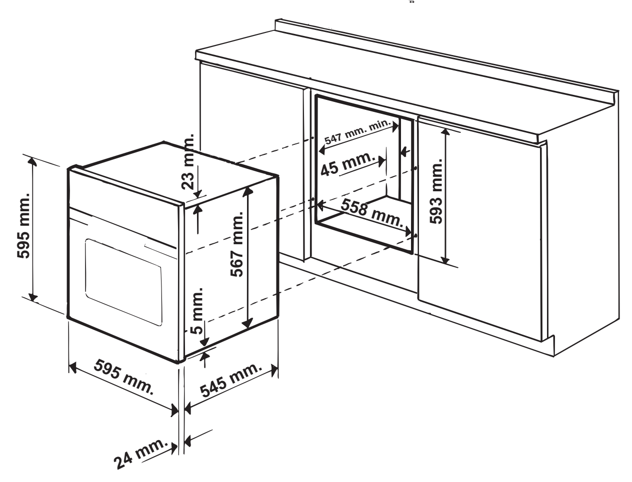
! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. يمكنها أن تلحق خطر الاختناق (انظر وسائل الحذر والنصائح).

! يجب تركيب الجهاز من قبل شخص مؤهل بموجب التعليمات المزودة التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

ملاءمة الجهاز

استخدم المقصورة الملائمة للتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح.

- الحوافي القريبة من الفرن يجب أن تكون مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة.
- على الخزائن المغطاة بقشرة خشبية أن تكون ملصقة بغراء مقاوم لدرجات الحرارة التي تتعدى 100 درجة مئوية.
- لتركيب الفرن **تحت رف** (أنظر الرسم) أو في **وحدة مطبخ**، على مقاييس الخزانة أن تكون كالتالي:

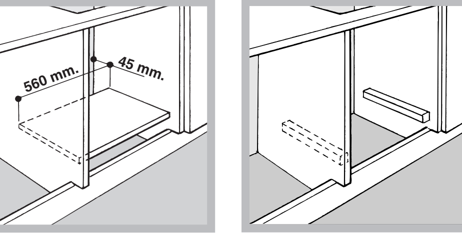


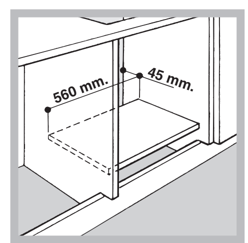
! على الجهاز ألا يلامس الأجزاء الكهربائية ابتداء من لحظة تركيبه.

تم حساب الأرقام المشار إليها على لوحة البيانات لهذا النوع من التركيب.

التهوئة

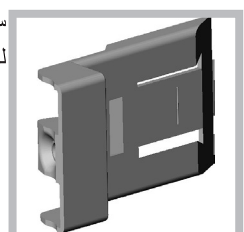
للتأكد من تزويد تهوئة كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعا على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماما بفتحة تكون على الأقل 560 x 45 ملم (انظر الرسومات).



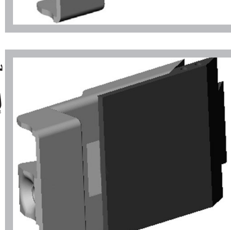


المركزة والتثبيت

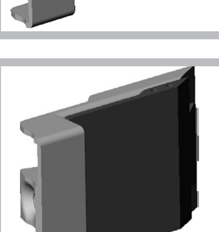
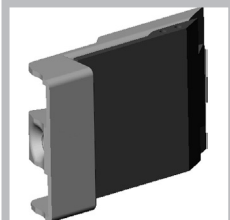
قم بموضعة الألسنة الأربعة الموجودة على جانب الفرن بحيث تدخل في الشقوق الأربعة الموجودة على الإطار الخارجي. قم بضبط الألسنة بما يتوافق مع سمك لوحة الخزانة الجانبية، كما هو مبين أدناه:



سمك من 20 ملم: انزع جزء اللسان القابل للإزالة (انظر الرسم).



سمك من 18 ملم: استخدم الثلم الأول الذي تم إعداده مسبقا في المصنع، (انظر الرسم).

سمك من 16 ملم: استخدم الثلم الثاني (انظر الرسم).

قم بتثبيت الجهاز بالخزانة عن طريق فتح باب الفرن وإدخال 4 براغي داخل 4 ثقوب موجودة على الإطار الخارجي.

! على جميع الأجزاء التي تضمن أمان الجهاز ألا تتم إزالتها من دون مساعدة أداة.

تعليمات التشغيل

فرن

11/2009 - 195078179.00
XEROX FABRIANO

AR

AR | AUS

English,1

FH 837 C AUS
FH 837 C IX AUS

الفهرس

